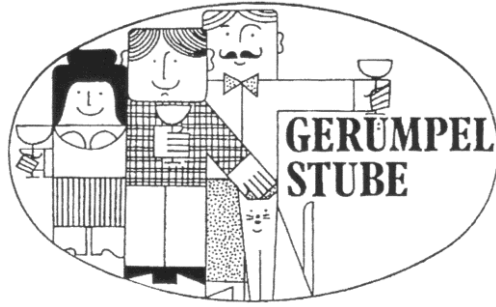


Vorspeisen und kleine Gerichte

Süßkartoffelsuppe mit gebratener Chorizo und Salbei	8,50
Gebäckener Ziegenamembert auf Birnen-Schwarzbier-Chutney an kleinem Blattsalat	9,50
Risotto Bianco mit karamellisiertem Knoblauch	14,00
Dünne Scheiben vom Schwartenmagen mit roter Zwiebelvinaigrette an kleinem Blattsalat	9,00
Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender - Geib mit roter Zwiebelvinaigrette, Kümmel und Pfeffer	9,00
Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Zwiebel	4,50
Liptauer mit Salzgebäck	7,50

Unser Speisen werden ausschließlich selbst produziert und sind frei von Zusatzstoffen. Für eine separate Karte mit aufgeführten Allergenen sprechen sie uns gerne an.

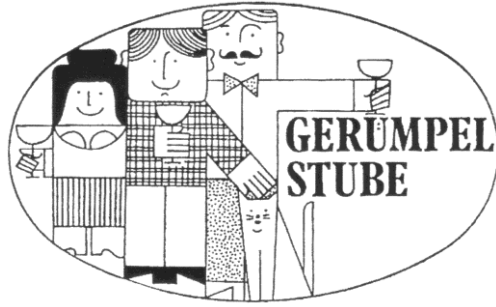


Unsere Hauptgänge

Pfälzer Duo auf Apfel-Speckkraut Frei kombinierbar aus Saumagen und Bratwurst	9,50
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	15,50
Rinderrückensteak vom Freesisch Ochs an Bratkartoffeln dazu Blauschimmelkäse und Portweinjus oder mit Pariser Pfeffersofße	22,00
Pastete vom Wildschwein und Hase auf Pastinaken creme und Wurzelgemüse	18,00
Coq au vin vom Bauerngockel mit Butternudeln	24,00
Vegane Kartoffelroulade auf Birnen-Lauchragout und gehobeltem Trüffel	16,00
Gemüsescheiben knusprig paniert mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	12,50

Beilagen

Butternudeln	4,50
Bratkartoffeln	3,50
Gemüse der Saison	4,50
Soße extra	2,00



Zum Finale

Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
Sorbet des Tages	2,60
Sorbet der Saison an Wodka oder Rieslingsekt	7,00
Vanilleeis mit Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne	6,60
Weinschaumcreme mit Vanilleeis	6,00
Crème Brulée mit Sorbet	7,00
Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern dazu Fruchtsenf, Salznüsse und Butter	9,50

Knäbbereien zum Wein

Eingelegte Oliven	2,50
Kräuterbrotchips mit Olivenöl	2,00
Knoblauch-Kräuterbrot aus dem Ofen	3,50

Bei geteilten Speisen behalten wir uns vor
einen Gedeckpreis von 3,50 Euro zu erheben
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen